Empiece el fondue de queso calentando el vino, la cerveza o cualquier otro líquido hasta que hierva. Luego reduzca el calor a fuego lento y poco a poco agregue los quesos rallados mientras revuelve, hasta que el queso se derrita completamente.
Tenga cuidado de no permitir que el fondue de queso llegue a hervir.
Si el fondue de queso empieza a "quebrarse" o separarse en un líquido de apariencia aceitosa, el fondue puede rescatarse utilizando una Batidora Manual de Cuisinart® a baja velocidad, directamente en el Recipiente del fondue de Cuisinart™. Mezcle, utilizando un movimiento suave hacia arriba y hacia abajo, manteniendo la batidora debajo de la superficie superior del fondue hasta que recupere una mezcla homogénea.
No compre quesos caros que vienen rallados. Tendrá una mejor variedad y calidad si usted misma los ralla - use su Procesador de Alimentos de Cuisinart® que viene equipado con el disco rallador mediano de (4mm) para rallar rápidamente trozos de queso que resultan menos costosos.

FONDUE DE CONSOMÉ
Cuando prepare fondue de consomé, utilice un caldo casero que haya sido colado o un consomé con suficiente sabor, pero con poco sodio – el caldo bajo en sodio se volverá más concentrado conforme avanza la noche.
Sazone el consomé con jengibre fresco, cebollas verdes, especias o hierbas frescas para obtener mejor sabor. Tenga listo más consomé caliente para agregar al recipiente del fondue, en caso de ser necesario.

FONDUE DE ACEITE
Para fondues de aceite, utilice aceite vegetal sin sabor. Caliente el aceite a 375° F utilizando una intensidad de 7-1/2. Esto tomará cerca de 10 a 15 minutos – cuando el aceite esté listo, un cubo de una pulgada de pan se dorará en aproximadamente 45 segundos. No utilice más de 3-1/2 tazas de aceite.
Sazone las carnes para fondues de aceite después de freír – la carne caliente absorberá el sazón y el sazón no le dará sabor al aceite utilizado para otras cenas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
ADVERTENCIA: SIEMPRE GIRE LA SONDA DE CONTROL DE LA TEMPERATURA A LA POSICIÓN OFF; DESCONECTE EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE DE LA PARED ANTES DE DESCONECTAR EL CORDÓN.

PRECAUCIÓN:

No sumerja el cordón eléctrico o la sonda de control de temperatura en agua o cualquier otro líquido. No intente alterar el sistema magnético removible al intentar unir permanentemente el cordón al producto. No meta pernos u otros objetos punzantes en los orificios del cordón eléctrico. No utilice ningún tipo de esponjas metálicas para limpiar los contactos magnéticos.

Gire el DISCO DE LA SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA a la posición OFF. Después de que el RECIPIENTE DEL FONDUE y el ACEITE se hayan enfriado, desconecte el cordón del tomacorriente de la pared. Retire LA SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA y el cordón eléctrico de la unidad antes de limpiar. No agregue agua fría ni sumerja el recipiente en agua cuando esté caliente. PRECAUCIÓN: No sumerja LA SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA o el cordón en agua u otros líquidos. Limpie con un trapo húmedo y luego seque.

Lave bien el RECIPIENTE DEL FONDUE y el ANILLO DEL FONDUE en agua tibia con jabón o una lavadora automática. Enjuague bien y seque. Para remover manchas difíciles, utilice un limpiador no abrasivo o una esponja no metálica. PRECAUCIÓN: No utilice esponjas metálicas o polvos para restregar. Lave los TENDEDORES PARA FONDUE con agua tibia con jabón o una lavadora automática. Enjuague y seque bien.

Con el tiempo, la superficie anti adherente puede decolorarse. Esto es normal y no alterará seriamente sus propiedades; para remover cualquier decoloración, utilice un limpiador para acabados anti adherentes. Vierta el limpiador en el recipiente. Déjelo reposar por 1 minuto. Enfríe. Enjuague con agua limpia.

NOTA: Reacondicione la superficie anti adherente antes de utilizarla de nuevo.

Cuisinart ofrece gran variedad de productos de excelente calidad para hacer su vida en la cocina más fácil que nunca. Pruebe algunos de nuestros artefactos y utensilios para cocina y disfrute la buena vida con Savor the Good Life®.

www.cuisinart.com
Batidoras manuales
Procesadores de Alimentos
Procesadores de Alimentos Mini-Prep®
Batidoras
Máquinas para Hacer Helados

UN AÑO DE GARANTÍA

¡ Felicitaciones! Usted ha adquirido un producto CONAIR de calidad garantizada.

Condiciones de la Garantía:
1-. La garantía rige por doce meses a partir de la fecha de compra. Para hacerla efectiva, usted deberá presentar la factura de compra, la cuál debe estar dentro del período de garantía.

2-. La garantía solamente aplica por daños comprobados de fabricación. El artículo será revisado, cambiado y/o reparado gratuitamente por todo aquel defecto eléctrico o mecánico de fabricación.

3-. La garantía no tiene validez:
3.1-. Cuando el artículo haya sido abierto, desarmado o reparado por personal no autorizado. El artículo solamente debe ser reparado por la red de Servicios Técnicos Autorizado.
3.2-. Cuando el artículo haya sido utilizado para trabajos para los cuales no ha sido diseñado.
3.3-. Cuando los daños no sean defectos de fabricación, por ejemplo daños causados por golpes, derrame de residuos dentro de las partes, daños por insectos u otros comprobados en su momento. O por el mal uso, contrario a lo indicado en el manual de instrucciones.
3.4-. Cuando los daños o averías causados en el artículo sean por accidentes, causas imprevistas o deliberadas, daños causados por voltajes entre un 10% mayor o menor del indicado en la placa de especificaciones del artículo.
3.5-. Por desgaste normal de sus componentes por efectos de uso.
3.6-. Por accesorios y partes rotas o deterioradas durante el uso inadecuado. Recomendamos leer el manual de instrucciones.

IMPORTANTE: CONSERVE LA FACTURA DE SU COMPRA, SÓLO SE ACEPTAN RECLAMOS DE ARTÍCULOS CON LA FACTURA DEL ALMACÉN QUE LE VENDIÓ EL ARTÍCULO

NOTAS:
©2003 Cuisinart
Cuisinart® es una marca registrada de Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China
03CU13496

Cuisinart™

CFO-3SS

FOLLETO INSTRUCTIVO

Fondue Eléctrico CFO-3SS
Para su seguridad y disfrute continuo de este producto, lea siempre el folleto instructivo con cuidado antes de utilizarlo.

INTRODUCCIÓN

¡Su celebración será un éxito con el elegante Fondue Eléctrico de Cuisinart™ de acero inoxidable! El recipiente anti adherente con capacidad de 3-litros será suficiente para sus recetas favoritas de Fondue, incluyendo chocolate, queso, consomé o aceite. No lo piense más; invite a su familia o amigos para disfrutar de una velada relajante con gran variedad de sabrosos fondues, y al final solo colóquelo en la lavadora de platos.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

Al utilizar un artefacto eléctrico, deberá seguir siempre las precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR.

2. No toque superficies calientes. Utilice las agarraderas o manijas.
3. Siempre use aislantes de calor para manipular un RECIPIENTE DE FONDUE caliente.
4. Para protegerse de choques eléctricos, no sumerja la SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA o el CORDÓN ELÉCTRICO en agua u otros líquidos.
5. Cuando utilice cualquier artefacto cerca de niños, es necesario tener supervisión cercana.
6. Desconecte el Fondue del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que enfríe antes de agregar o remover partes y limpiarlo.
7. No opere ningún artefacto con un cordón o enchufe dañado o cuando funcione mal o se haya dañado de cualquier forma. Retorne el artefacto a Cuisinart para que sea evaluado, reparado o ajustado.
8. No se recomienda el uso de accesorios que no sean recomendados por Cuisinart y que puedan causar daños.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de un mostrador o cubierta, o que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un calentador de gas o eléctrico, o un horno caliente.
12. Se debe tener precaución extrema al mover un fondue que contenga aceite o líquidos calientes.
13. Siempre conecte el enchufe al artefacto de primero, luego conecte el cordón en el tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, gire el control a la posición OFF, luego saque el enchufe del tomacorriente de la pared.
14. No utilice el artefacto para otros usos que no sean el recomendado.
15. Al hacer fondue de aceite, cuando retire el tenedor para fondue del aceite caliente, éste se encuentra extremadamente caliente. Tenga cuidado de no comer directamente de uno de los tenedores para fondue que ha sido retirado del aceite caliente.
16. Asegúrese de que las agarraderas estén bien adheridas al recipiente.
17. Para fondues de aceite, no llene el recipiente con más de 3 1/2 tazas de aceite.
18. Utilice únicamente en superficies resistentes al calor.
19. Cuando cocine en aceite caliente, no utilice más de ocho TENEDORES PARA FONDUE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE
INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CORDÓN

No sumerja el cordón eléctrico o la sonda de control de temperatura en agua o cualquier otro líquido. No intente alterar el sistema magnético removible al unir el cordón al producto de forma permanente.
No meta pernos u otros objetos punzantes en los orificios del cordón magnético.
No utilice ningún tipo de esponjas metálicas para limpiar los contactos magnéticos.
Este producto no contiene partes útiles para el usuario. La sonda de control de temperatura no necesita lubricación.
No intente reparar este producto. El cordón eléctrico es corto para reducir el riesgo de nudos o tropiezos. Puede utilizar una extensión eléctrica con mucho cuidado. Sin embargo, el calibre eléctrico de dicha extensión deberá ser al menos de igual intensidad que el fondue. La extensión no deberá caer sobre el mostrador o cubierta donde pueda ser tirado por niños o animales, o causar tropiezos accidentales.

AVISO:
Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra.) Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe calzará en un tomacorriente polarizado únicamente de una forma. Si el enchufe no calza completamente en el tomacorriente de la pared, inviértalo. Si todavía no calza, contacte un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna forma.

PREPARAR SU FONDUE PARA SU USO
Lave el RECIPIENTE DEL FONDUE, el ANILLO DEL FONDUE y los TENEDORES en agua tibia con jabón. Enjuague bien y seque. PRECAUCIÓN: No lave ni sumerja la sonda de control de temperatura o cordón.
Antes de utilizar el fondue por primera vez, acondicione la superficie de cocimiento anti adherente al untar un poco de aceite vegetal. Caliente, sin cubrir, a intensidad #4 por hasta 5 minutos. Coloque en posición OFF y enfríe completamente. Remueva cualquier exceso de aceite.

INSTRUCCIONES PARA SU USO
Coloque el FONDUE sobre una superficie lisa, seca y resistente al calor.
Coloque LA SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA en posición OFF y conecte la sonda en el RECEPTÁCULO DE LA SONDA DE TEMPERATURA del FONDUE.

Inserte el extremo magnético del cordón al receptáculo de la sonda de temperatura. Esto deberá hacerse antes de conectar el cordón en el tomacorriente de la pared. El extremo magnético del cordón está diseñado para conectarse únicamente de una forma. Asegúrese que el cordón esté metido en el receptáculo. Conecte el cordón a un tomacorriente de 120 Volt AC.
Precaliente si es necesario.
Gire el DISCO DE CONTROL DE TEMPERATURA a la temperatura deseada. La LUZ INDICADORA se encenderá y luego apagará cuando alcance la temperatura seleccionada. Durante el cocimiento, la luz se colocará en posición ON y OFF para indicar que la temperatura está siendo regulada.
Utilice los TENEDORES PARA FONDUE para pinchar los alimentos que cocinará. Tenga cuidado de no raspar la superficie anti adherente al colocar los TORNILLOS en el RECIPIENTE DEL FONDUE.

NOTA: Cuando mezcle los ingredientes en el RECIPIENTE DEL FONDUE, utilice utensilios de plástico, nylon o madera para evitar daños a la superficie anti adherente.
Después de cocinar o servir, gire el DISCO DE CONTROL DE TEMPERATURA a la posición OFF. Desconecte el cordón del tomacorriente de la pared. Cuando el RECIPIENTE DEL FONDUE se haya enfriado, remueva la SONDA DE CONTROL DE TEMPERATURA.

COMO UTILIZAR SU FONDUE CON ACEITE
PRECAUCIÓN: Debe tener cuidado extremo al mover el RECIPIENTE DEL FONDUE que contiene aceite u otros líquidos calientes. No se recomienda cocinar con aceite caliente cuando haya niños presentes.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción, el aceite puede salpicar un poco. Asegúrese de que el RECIPIENTE DEL FONDUE esté completamente seco antes de llenarlo con aceite.
Al hacer fondue de aceite, cuando saca el tenedor para fondue, su temperatura es extremadamente alta. Tenga cuidado de comer directamente de uno de los tenedores que ha sido retirado del aceite caliente.
Coloque el recipiente DEL FONDUE sobre una superficie lisa, seca y resistente al calor. Inserte la sonda de control de temperatura en el RECEPTÁCULO DE LA SONDA DE TEMPERATURA. Una el extremo magnético del cordón al receptáculo de la sonda de temperatura. **Esto deberá hacerse antes de conectar el cordón al tomacorriente de la pared.** El extremo magnético del cordón está diseñado para conectarse únicamente de una forma.
Llene el recipiente DEL FONDUE con 3 1/2 tazas de aceite vegetal

NOTA: No utilice más de 3 1/2 tazas de aceite.
No utilice mantequilla, margarina, manteca de cerdo, aceite de oliva o manteca vegetal en lugar de aceite vegetal. Nunca agregue agua o cualquier otro líquido al aceite .
Coloque el ANILLO DEL FONDUE sobre el costado superior del RECIPIENTE DEL FONDUE. Utilícelo para sostener los TENDEDORES PARA FONDUE mientras cocina el aceite.

PRECAUCIÓN: No utilice más de 8 TENDEDORES PARA FONDUE simultáneamente cuando cocine en aceite caliente. El ANILLO DEL FONDUE puede también evitar un poco la salpicadura durante la cocción. NOTA: No coloque una tapa sobre el RECIPIENTE DEL FONDUE cuando caliente o cocine en aceite.
Con una toalla de papel, remueva cualquier cristal de hielo o agua excesiva antes de cocinar en aceite.

Cuando el RECIPIENTE DEL FONDUE se haya enfriado, gire el DISCO DE CONTROL DE TEMPERATURA a la posición OFF. Permita que el RECIPIENTE DEL FONDUE y el ANILLO DEL FONDUE se enfríen completamente antes de mover o limpiarlos.

ADVERTENCIA: NO UTILICE EL SISTEMA DEL CORDÓN ELÉCTRICO PARA DESCONECTAR LA UNIDAD; SIEMPRE DESCONECTE EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE DE LA PARED. Utilice únicamente el cordón eléctrico incluido con este producto. El uso de cualquier otro cordón eléctrico puede causar incendios, choques eléctricos o daños.

PRECAUCIÓN: El cordón eléctrico no debe ser removido durante la operación normal. Si el enchufe se desconecta, el usuario deberá **desconectar inmediatamente el cordón del tomacorriente de la pared,** luego reconecte el enchufe al receptáculo.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

1. Tenedores para fondue
Ocho tenedores para fondue individuales
2. Anillo para fondue
3. Recipiente para fondue
3 Recipiente de acero inoxidable con interior anti adherente
4. Cubierta de acero inoxidable cepillado
5. Sonda de control de temperatura ajustable

TEMPERATURAS SUGERIDAS PARA FONDUES
Las temperaturas indicadas más adelante son únicamente sugerencias y quizá deban ser ajustadas hacia arriba o abajo de acuerdo a la temperatura inicial de los ingredientes que esté cocinando y la cantidad y temperatura del alimento que está sumergiendo o cocinando en cualquier momento.

FONDUE
COCCIÓN/PREPARACIÓN
SERVICIO/COCCIÓN

Fondue de Chocolate
Caliente la crema / líquido hasta que hierva un poco a una intensidad 4-1/2 - 5. Reduzca la temperatura a 3-1/2 - 4 y agregue gradualmente chocolate al líquido.
Para servir, mantenga el Fondue de Chocolate a una Intensidad de 3.

Fondue de Queso
Cocine las cebollas y otros vegetales finamente picados a una intensidad de 5-1/2 - 6. Aumente la temperatura a 6-1/2 para agregar líquidos y hierva lentamente. Reduzca el calor a 4-1/2 - 5 y agregue gradualmente los quesos rallados.
Para servir, mantenga el Fondue de Queso a una Intensidad de 3.

Fondue de Consomé
Sauté las cebollas finamente picadas y otros vegetales aromáticos y hierbas / especias para darle sabor al consomé a una intensidad de 5 - 6. Agregue líquido y hierva a una intensidad de 7. Reduzca el calor a 3-1/2 para cocinar el consomé a fuego lento. Para servir, mantenga el consomé a una intensidad de 3-1/2 – 4.

Fondue de aceite
Caliente el aceite a una Intensidad de 7-1/2 por 10 – 15 minutos hasta que haga burbujas y el termómetro indique una temperatura de 375° F, o un cubo de pan de 1-pulgada se dore. Si agrega grandes cantidades de alimentos fríos de forma simultánea, quizás es necesario aumentar la temperatura de intensidad 7-1/2 a 8.
Ajuste la intensidad de la temperatura según sea necesario para mantener la temperatura del aceite.

CONSEJOS
Al hacer fondue, utilice el vino o la cerveza que prefiera. El sabor es muy importante – si usted no toma vino o cerveza, no cocine con ellos. Un Sauvignon Blanco o Pinot Grigio es una buena opción para hacer fondue de queso. La Champagne o el Prosecco es otra buena opción. El Chardonnay y los vinos tintos no se recomiendan para cocinar fondue porque el sabor del chardonnay puede ser demasiado fuerte y el vino tinto le quita el atractivo del color.

Los alimentos para sumergir, no deben dejarse a temperatura ambiente por más de 2 horas. Para su seguridad, coloque las carnes crudas, pollo y mariscos en un recipiente hondo sobre una capa de hielo para mantenerlos frías. Remueva cualquier cristal de hielo o exceso de agua antes de cocinar en el RECIPIENTE DEL FONDUE.

No cocine más de 8 piezas de alimento simultáneamente para asegurarse de lograr un buen cocimiento y evitar salpicaduras.

Los alimentos para sumergir deberán cortarse en piezas del tamaño de un bocado. Las carnes pueden cortarse en cubos o tiritas. Suavice con vapor los vegetales antes de sumergirlos en los fondues. Esto fijará su color y ayudará a cocinarlos bien más rápidamente. Los vegetales como habichuelas, brócoli y coliflor deberán estar crujientes pero levemente suaves. Las patatas deberán cocinarse con vapor hasta que estén suaves pero firmes. No hay necesidad de precocinar las habichuelas, cebollas o tiras de chile campana.

Las salsas para Fondue pueden ser servidas en recipientes con cucharones, de manera que pueda colocar pequeñas cantidades en cada plato, o utilizar salseras individuales para cada invitado.

Para servir Fondue en el comedor, colóquelo en el centro de la mesa sobre un salvamantel. Sería una buena idea cubrir la mesa con un protector, ya que puede haber derrames.
Para servir fondue, dele a cada invitado un plato, un tenedor para fondue y una servilleta grande.

La etiqueta del Fondue indica que el alimento no debe comerse directamente del tenedor para fondue, sino llevarlo al tenedor de cada invitado. Los TENDEDORES PARA FONDUE son filosos y se calientan mucho cuando están en aceite o consomé. Si se acumula salsa sobre un tenedor para fondue, puede "contaminar" el aceite o consomé, causando quemaduras u "opacando" el sabor.

FONDUE DE CHOCOLATE
Al preparar fondue de chocolate, asegúrese de usar el mejor chocolate disponible para lograr un sabor óptimo. Parta su propio chocolate rápidamente en el Procesador de Alimentos de Cuisinart®. Coloque piezas de chocolate frío de 1-pulgada o más pequeñas en el tazón de trabajo equipado con una cuchilla y procese hasta que esté finamente picado.
No permita que el chocolate hierva. Si el chocolate empieza a "quebrarse" o separarse en un líquido con apariencia aceitosa, el fondue puede ser rescatado utilizando la Batidora Manual de Cuisinart® a baja velocidad, directamente en el Recipiente del fondue de Cuisinart™. Mezcle, utilizando un movimiento suave hacia arriba y hacia abajo, manteniendo la batidora bajo la superficie superior del fondue hasta que recupere una mezcla homogénea.

FONDUE DE QUESO
Corte pan de corteza dura en trozos de 1-pulgada – siempre incluya un lado de la corteza en cada trozo de pan. El pan es pinchado con un tenedor para fondue y luego cubierto con el queso haciendo un movimiento de "número ocho". Los dientes del tenedor nunca deben tocar el fondo o los lados del Recipiente del Fondue de Cuisinart™ – puesto que rayará la superficie anti adherente.